

Osteria Al Rossini

Dalla nostra cucina con passione

Gli Antipasti

<i>Il Tortino di Melanzane alla nostra maniera su Crema al Casera</i>	€ 12
<i>Il Baccalà mantecato con Polentina bianca morbida</i>	€ 16
<i>I Gamberoni alla Catalana con Crema di Bufala</i>	€ 16
<i>Il Manzo Australiano marinato con le Polpettine di Ceci</i>	€ 16
<i>l'Insalatina di mare in vetro al Lime con i Mirtilli Nettarine e il bicchierino di Mojito</i>	€ 17
<i>La Tartare di Tonno Rosso e Crema di Avocado</i>	€ 18

I Primi Piatti

<i>Gli Gnocchi di Zucca con Crema di Asparagi Fiore Sardo e Mandorle</i>	€ 13
<i>Il Tagliolino al Pepe Verde con Crema di Pecorino Toscano e Bacon croccante</i>	€ 13
<i>I Tonnarelli con i Gamberi, i Pomodori secchi e la Salicornia</i>	€ 16
<i>Gli Spaghetti con le Vongole Veraci e la Bottarga</i>	€ 16
<i>Il Risotto con la Coda di Rospo e Fiori di Zucca</i>	min 2 pers € 17

Osteria Al Rossini

I Secondi Piatti

<i>La Tagliata di Angus Australiano con le Patate al Forno</i>	€ 19
<i>Il Fritto alla Nostra Maniera</i>	€ 20
<i>Il Tonno scottato con la Crema di Pomodoro agrodolce e la Cipolla caramellata</i>	€ 22
<i>la Pluma Iberica cotta a bassa temperatura con lo Spinacino croccante</i>	€ 22
<i>Il Pescato del Giorno</i>	cad. € 26
<i>La Costata Scozzese con Asparagi Gratinati</i>	gr. 450/550 € 38

I Dolci

<i>Il Tortino di Fondente al 90% con Salsa alla Vaniglia</i>	€ 7
<i>La Zuppa Inglese con Granella di Cioccolato e Mandorle</i>	€ 7
<i>Torta di Pere e Cioccolato con Gelato alla Crema</i>	€ 7
<i>Il Tiramisù alle Fragole</i>	€ 7
<i>La Creme Brulèe</i>	€ 7
<i>La Torta Tatin con il Gelato alla Crema</i>	€ 7
<i>Coperto</i>	€ 2,5